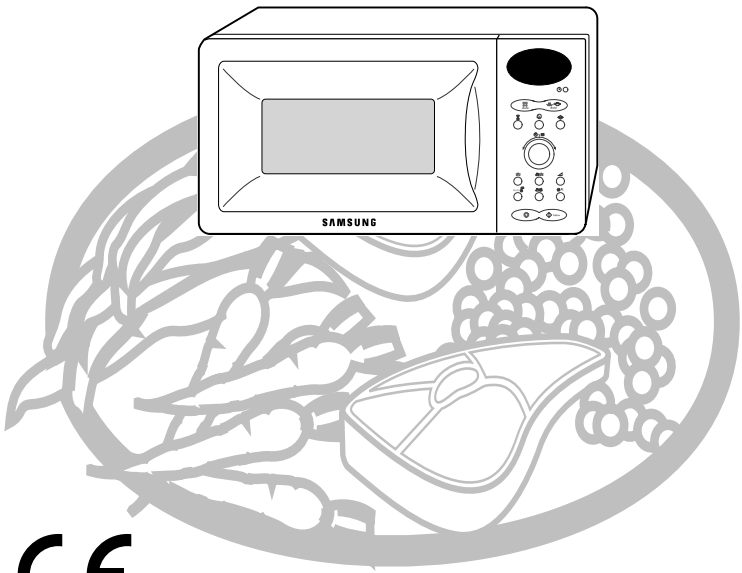
SAMSUNG

# MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

## Használati útmutató és főzési tanácsadó

### C104 / C104B / C104T / C104F

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.




CE

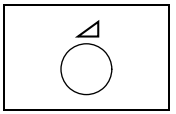

Gyors emlékeztető útmutató ....2
A mikrohullámú sütő részei ....2
Kezelőegység ....3
Tartozékok....3
Hogyan kell ezt a füzetet használni?....4
Biztonsági előírások ....5
A mikrohullámú sütő elhelyezése....6
Az óra beállítása....7
Hogyan működik a mikrohullámú sütő? ....7
A sütő működésének ellenőrzése ....8
Teendő probléma esetén ....8
Főzés / melegítés....9
Főzési teljesítmények táblázata....9
A főzés megszakítása ....10
A főzési idő módosítása főzés közben....10
Az automatikus felmelegítési és főzési funkció használata ....11
Pirító tányér használata....13
"Automatikus felolvasztás" használata....14
Pihentetési idő beállítása ....15
Többlédbős főzés....15
Tartozékok kiválasztása ....16
A sütő előmelegítése....16
Sütés konvekcióval....17
Grillezés....17
A fűtőelem helyzetének beállítása ....18
Nyárson sütés ....18
A többágú nyárs használata....19
A mikrohullám és a konvekció kombinálásal ....19
A mikrohullám és a konvekció kombinálása ....20
A programozott főzési funkció használata ....21
A mikrohullámú sütő biztonsági lezárása....21
A hangjelzés kikapcsolása ....21
Használható edények....22
Főzési útmutató....23
A mikrohullámú sütő tisztítása ....33
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása....33
Műszaki adatok ....34


Code No.: DE68-02851A

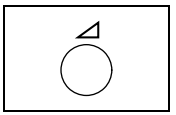
HU

## *Gyors emlékeztető útmutató*

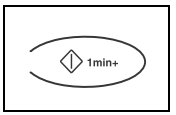
### *Főzés*



**1.** Tegye be az ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT**( ⊿ ) gombot.



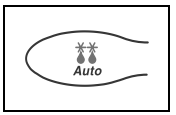
**2.** A kívánt teljesítményszint megjelenéséig tartsa benyomva a **TELJESÍTMÉNYSZINT**( ⊿ ) gombot.
Állítsa be a főzési időt a tárcsa igény szerinti elforgatásával.



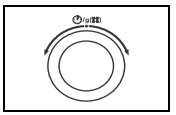

**3.** Nyomja meg a **Start**( ◇ 1min+) gombot.
Eredmény:

- Megkezdődik a főzés
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad, majd négyszer felvillan a “0” a kijelzőn. Ezután a készülék minden percben egy hangjelzést ad.

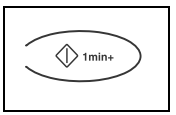
### *Kiolvasztás*




**1.** Tegye be a fagyasztott ételt a sütőbe. Válassza ki az étel típusát az **AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS**( ) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.

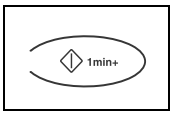


**2.** Állítsa be a súlyt a **tárcsa**( ) igény szerinti elforgatásával.



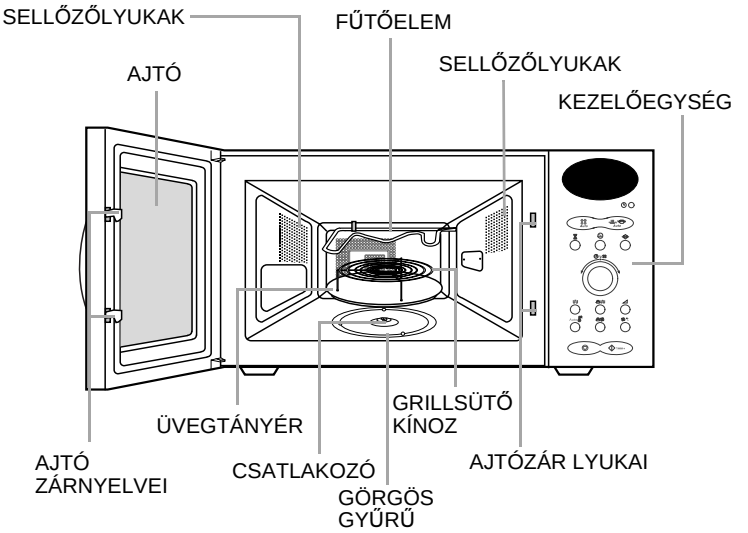

**3.** Nyomja meg a **Start**( ◇ 1min+) gombot.

### *Idő növelése*

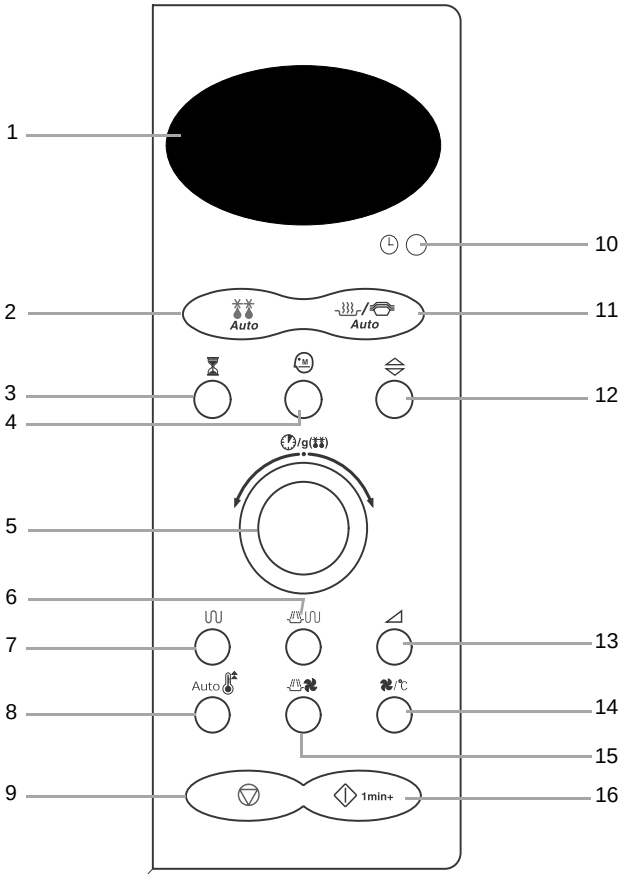



Hagyja az ételt a sütőben.
Minden egyes hozzáadni kívánt perchez nyomja meg a **Start**( ◇ 1min+) gombot.

## *A mikrohullámú sütő részei*



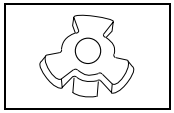
## *Kezelőegység*



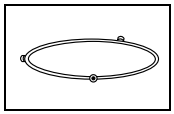

1. Kijelző
2. Automatikus gyorskiolvasztás funkció kiválasztása
3. Várakozási idő beállítása
4. Programozott főzési funkció kiválasztása
5. Időzítés súly- és receptválasztásnál
6. Kombinált mód választása (mikrohullámú sütés + grillezés)
7. Grillezés választása
8. Előmelegítés választása
9. Stop / törlés gomb
10. Órabeállítás
11. Automatikus felmelegítés és főzés funkció kiválasztása
12. Főzési idő beállítása
13. Mikrohullámú sütés / teljesítményszint mód kiválasztása
14. Forrólevegő-keringtetés / hőmérséklet kiválasztása
15. Kombinált mód kiválasztása (mikrohullámú sütés + forrólevegő-keringtetés)
16. Indítás / főzési idő beállítógomb

## *Tartozékok*

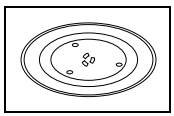
***A mikrohullámú sütőnek, az Ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.***



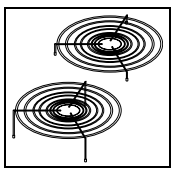
1. **Csatlakozó**, a gyárban már felrakták a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
   Szerepe: A csatlakozó forgatja az üvegtányért.



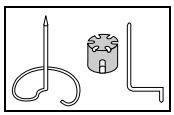
2. **Görgős gyűrű**, a sütő közepére kell elhelyezni.
   Szerepe: A görgős gyűrű tartja az üvegtányért.



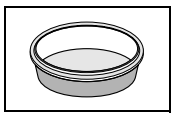
3. **Üvegtányér**, a görgős gyűrűre kell rárakni, úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
   Szerepe: Az üvegtányér szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



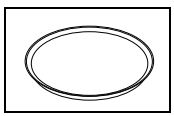
4. **Fémállványok** (magas állvány, alacsony állvány), az üvegtányérra kell rárakni.
   Szerepe: A fémállvány segítségével egyszerre két étel főzhető. Egy kisebb átmérőjű ételt elhelyezhető az üvegtányéron, egy második ételt pedig az állványon. **A fémállványok grillezéshez és kombinált főzéshez használhatók.**



5. **Nyársállvány, nyársforgató és nyárs**, az üvegtálba kell őket berakni (csak a C104B/C104F-nél).
   Szerepe: A nyárs jól használható csirke sütéséhez, mert a húst nem kell megforgatni. Grillezéssel kombinált sütésnél is használható.



6. **Üvegtál**, az üvegtányérra kell rárakni (csak a C104B/C104F-nél).
   Szerepe: A nyársállványt az üvegtálra kell ráállítani.



7. **Pirító tányér**, az üvegtányérra kell rárakni (csak a C104T/C104F-nél).
   Szerepe: A pirító tányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban, és hogy a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá váljék.

# *Hogyan kell ezt a füzetet használni?*

HU

***Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt vásárolt! A mikrohullámú sütő Használati útmutatója sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:***

- ***biztonsági óvintézkedéseket***
- ***a megfelelő tartozékokat és edényeket***
- ***hasznos főzési tanácsokat.***

***A borító belső oldalán egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely három alap- műveletet ismertet:***

- ***egy étel megfőzését (mikrohullámú üzemmód)***
- ***egy étel felolvasztását***
- ***a főzési idő meghosszabbítását 30 másodperccel, ha az étel nem főtt meg eléggé.***

***E Használati útmutató elején található a sütő és a kezelőegység ábrája, ezek segítségével Ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.***

***A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:***

☛ ✉

**Figyelmeztetés** **Megjegyzés**

## *A MIKROHULLÁMMAL KAdbOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK*

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtózár nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és előlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószer-maradványok gyűljenek össze az ajtó tömítő-felületein! Ügyeljen arra, hogy az ajtó és az ajtó tömítő felületei percdig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütőt, ha az megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítő felületek
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú részek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

# *Biztonsági előírások*

## *FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK. KÉRJÜK, OLVASSA EL FIGYELMESEN EZT A FÜZETET ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS MEGNÉZHESSE.*

***Mielőtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze az alábbi biztonsági előírások betartását!***

**1.** **NE** használjon fém eszközt a mikrohullámú sütőben:
- fémdobozokat
- arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
- fémnyársat, villát stb.!

Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkreteheti azt.

**2.** **NE** melegítsen:
- hermetikusan lezárt palackokat, befőttes üvegeket, edényeket. Például: zárt bébiételes üvegeket.
- zárt héjú ételeket. Például: tojást, héjában lévő mogyorót, paradicsomot!

Ok: A keletkező belső nyomás felrobbanthatja ezeket.
Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

**3.** **NE** működtesse üresen a mikrohullámú sütőt!
Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.
Tanács: Hagyjon percdig egy pohár vizet a sütőben! A víz elnyeli a mikrohullámot, ha véletlenül üresen kadbolja be a sütőt.

**4.** **NE** takarja le az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegőtől.

**5.** **percDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kivesz egy edényt a sütőből!
Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámot, ezen kívül az étel is percdig felmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

**6.** **NE** érintse meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!
Ok: A sütő falai forrók lehetnek a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amíg ki nem hűl a sütő!

**7.** Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:
- ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
- vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a műanyagzacskókról,
- ne használja a sütőt újságpapír szárítására,
- ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kadbolja ki a sütőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

**8.** Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
- percDIG hagyjon legalább 20 másodpernyi pihentetési időt a sütő kikadbolása után, hogy kiegyenlítődhessék a hőmérséklet!
- Keverje meg a bébiételt vagy a folyadékot a melegítés közben, ha szükséges, és percDIG keverje meg a melegítés után!
- Legyen óvatos, amikor megfogja az edényt a melegítés után. Megégetheti magát, ha az edény túl forró!
- A folyadékok késleltetve, hirtelen felforrhatnak.
- A késleltetett forrás és az ezzel járó esetleges leforrázás megelőzése végett rakjon egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat az italba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után!

  Ok: Melegítéskor a folyadék késleltetve, hirtelen forr fel, mégpedig gyakran éppen akkor, amikor kiveszik a sütőből. Leforrázhatja magát!
- Ha leforrázná magát, kövesse az alábbi ELSŐSEGÉLYNYÚJTÁSI UTASÍTÁST:
  * Mártsa a kezét hideg vízbe legalább 10 percig!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg az edényt színültig folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb perct alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A szűk nyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- Ellenőrizze **percDIG** a bébiétel vagy a tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

**9.** Ügyeljen a hálózati csatlakozó kábelre:
- Ne merítse vízbe a kábelt vagy a hálózati csatlakozó dugaszt, és tartsa távol őket a hőforrásoktól!
- Ne használja a sütőt sérült csatlakozó kábellel vagy hálózati csatlakozó dugasszal!

**10.** Álljon karnyújtásnyira a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót!.
Ok: A kiáramló forró levegő vagy gőz leforrázhatja!

**11.** Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő belsejét!
- Tisztítsa meg azonnal, percden egyes használat után a sütőteret egy mosogató szerrel megnedvesített ronggyal. Az esetleges sérülés megelőzése végett várja meg, hogy kihűljön a sütő!

Ok: A sütő falaira vagy aljára rásült élelmiszer-darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget és csökkenthetik a sütő hatásfokát.

**12.** "Kattanó" hang hallható a sütő működése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok: A vezérlés módosította a sütő teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

## *Biztonsági előírások (folytatás)*

**13.** Ha a mikrohullámú sütőt üresen, terhelés nélkül használják, a sütő automatikusan kikadbol a biztonság érdekében. Körülbelül 30 perc múlva a sütő újra használható.

- Ne ijedjen meg, ha a főzés befejezése után a sütő még tovább működik.

Ok: Ilyenkor a sütő még néhány percig hűti a belső villamos részeket a főzés után a STOP (...) gomb megnyomását vagy az ajtó kinyitását követően (MIKROHULLÁM, GRILL, KONVEKCIÓ, MH+GRILL, MH+KONVEKCIÓ). A főzés végén a sütő négyet sípol és a "0" kijelzés négyet villog. Ezt követően a sütő percenként sípol.

### *FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK*

Ha műanyag, papír vagy egyéb éghető csomagolású ételt melegít vagy főz, nézzen be időnként a sütőbe!

### *FIGYELEM!*

Ne használja a mikrohullámú sütőt, ha elromlott annak ajtaja vagy tönkrement az ajtótömítése! Javíttassa meg egy szakemberrel.

### *FIGYELEM!*

Csak szakembernek szabad javítani vagy karbantartani a sütőt, mert a sütő burkolatának eltávolítása után szabaddá válik a mikrohullámú energia.

### *FIGYELEM!*

Folyadékot vagy egyéb ételt sosem szabad lezárt palackban melegíteni, mert felrobbanhat.

### *FIGYELEM!*

Gyerekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megtanították annak használatára és ha a gyerekek megértették a helytelen használattal kadbolatos veszélyeket.

### *FIGYELEM!*

A sütő háza és az ajtó felforrósodik a konvekciós főzésnél és a kombinált főzésnél.

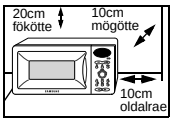
☛ TILOS a mikrohullámú sütőt a csatlakozó, a görgős gyűrű és az üvegtányér nélkül használni!

## *A mikrohullámú sütő elhelyezése*

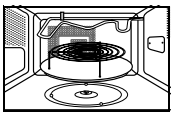
***E mikrohullámú sütő szinte akárhol elhelyezhető a konyhában (a konyhai munkaasztalon vagy egy polcon, zsúrkocsin, asztalon).***

☛ Személyes biztonsága érdekében a készülék az alábbi jellemzőkkel rendelkezzen:

- Megfelelő földelés (3-tűs csatlakozó)
- Szabványos, 230 voltos, 50 Hz frekvenciájú, váltóáramú, földelt hálózathoz csatlakozzon.




**1.** A sütő elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütő megfelelően szellőzhessék, ezért hagyjon legalább 10 cm szabad távolságot a sütő mögött és percdkét oldalon, és 20 cm-t a sütő fölött.



**2.** Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütőből. Rakja be a sütőbe a görgős gyűrűt és az üvegtányért. Ellenőrizze, hogy az üvegtányér szabadon elforog-e.

☛ **Ne** fedje le a sütő szellőzőnyílásait, mert a sütő túlhevülhet és automatikusan kikadbolhatja magát. Ilyenkor nem működik, amíg megfelelően le nem hűl.

☛ Személyi biztonsága érdekében a kábelt 3 érintkezőcsapos, 230 voltos, 50 Hz-es, földelt váltóáramú aljzathoz csatlakoztassa. Ha a készülék csatlakozókábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével, vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

☛ TILOS a mikrohullámú sütőt magas hőmérsékletű vagy párás környezetbe helyezni.

- Példa: Hagyományos sütő vagy radiátor közelébe.
- A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával.
- Mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét, törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést egy nedves ronggyal.

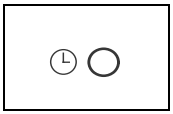
☛ A mikrohullámú sütőt a teljesítményfelvételnek megfelelő hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy hozzá lehessen férni a csatlakozóhoz.

## *Az óra beállítása*

***A mikrohullámú sütőbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24-órás vagy 12-órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:***

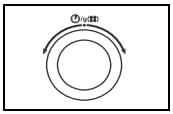
- ***a mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor***
- ***percden hálózat kimaradás után.***

✉ Ne felejtse el átállítani az órát a nyári időszámításra, illetve a téli időszámításra való átállásnál!

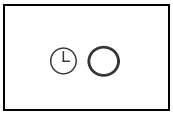


**1.** **Milyen kijelzést akar...** — **Nyomja meg az ÓRA(🕒) gombot...**

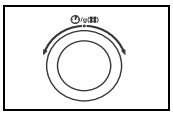
| | |
|---|---|
| 12-órást | Egyszer |
| 24-órást | Kétszer |



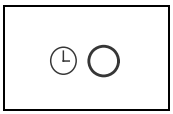
**2.** Ezután állítsa be a **FORGÓ**(⏲/⚖) gombbal, hogy hány óra van.



**3.** Nyomja meg az **ÓRA**(🕒) gombot.



**4.** Ezután állítsa be a **FORGÓ**(⏲/⚖) gombbal a perceket.



**5.** A pontos idő beállítása után nyomja meg az **ÓRA**(🕒) gombot, hogy elinduljon az óra.
Eredmény:A kijelzőn percdig a pontos idő látható, amikor Ön éppen nem használja a mikrohullámú sütőt.

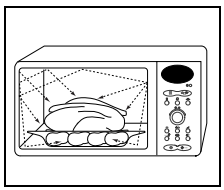
## *Hogyan működik a mikrohullámú sütő?*

***A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses sugárzás; az általa közvetített energia segítségével az étel megfő vagy felmelegszik anélkül, hogy megváltozna a színe vagy az alakja.***

***A mikrohullámot Ön a következőkre használhatja:***

- ***Felolvasztásra***
- ***Felmelegítésre***
- ***Főzésre***

### *A főzés elve*



**1.** A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog az üvegtányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.

**2.** A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.

**3.** A főzési idő a receptben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
- mennyiségétől és sűrűségétől,
- víztartalmától,
- kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy Ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:
- egyenletesen megfőjön az étel közepe is,
- percdenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

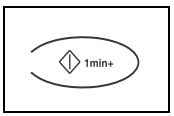
HU

## *A sütő működésének ellenőrzése*

***Az alábbi egyszerű eljárással Ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e. Probléma esetén olvassa el az alábbi "Teendő probléma esetén" című pontot!***

✉ A sütő legyen egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzathoz csatlakoztatva! Az üvegtányér legyen a helyén a sütőben! Ha a maximálistól (100 %= 900 W) eltérő teljesítményt állít be, a víz később kezd el forrni.

***Nyissa ki a sütő ajtaját az ajtó jobb oldalán lévő fogantyúval. Rakjon be egy pohár vizet az üvegtányérra. Csukja be az ajtót.***




**1.** Nyomja meg a **START**( ◊ 1min+) gombot és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre a **START** ( ◊ 1min+) gomb megfelelő számú megnyomásáva
Eredmény:A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet.
A víznek ekkor forrnia kell!

## *Teendő probléma esetén*

***Egy új készülék használatának elsajátítása percdig eltart egy ideig. Az alábbi felsorolásban található problémák esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal! Így időt takaríthat meg és megspórolhatja a szerviz felesleges kihívását.***

- Az alábbi jelenségek normálisak.
  - Kondenzáció a sütőben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból.
- Az étel egyáltalán nem fő meg.
  - Jól állította be az időt és megnyomta a **START** ( ◊ 1min+) gombot?
  - Becsukta az ajtót?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem oldott ki a biztosító automata?
- Az étel vagy túlfő vagy nem fő meg eléggé
  - A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
  - Megfelelő teljesítményt választott?
- Szikrázás van a sütőben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?
- A sütő zavarja a tévé- és a rádióvételt
  - Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő
    - * Megoldás: A sütőt a tévétől, rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
  - Ha a zavar a sütő mikroprocesszorára is hat, elállítódhat a kijelző.
    - * Megoldás: Húzza ki a csatlakozódugaszt, majd dugja vissza! Állítsa be újra az órát!
- "E3" üzenet jelenik meg
  - Az "E3" üzenet automatikusan megjelenik a mikrohullámú sütő túlmelegedése előtt. Az "E3" üzenet megjelenésekor nyomja meg a "" gombot az inicializálás módhoz.

***Ha Ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.***
***Kérjük, készítse elő a következő információkat:***

- ***írja le a sütő modellszámát és gyártási számát a sütő hátlapjáról,***
- ***keresse elő a garancia-jegyet,***
- ***fogalmazza meg a problémát.***

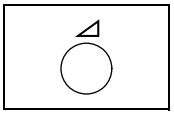
***Azután forduljon a SAMSUNG szakkereskedőhöz vagy a SAMSUNG szervizhez.***

# *Főzés / melegítés*

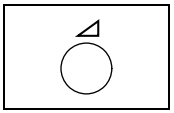
***Az alábbi egyszerű eljárás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet meg egy ételt.***

☛ Ellenőrizze percdig a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!

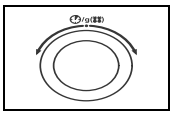
***Nyissa ki az ajtót. Rakja be az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót. Sose kadbolja be üresen a mikrohullámú sütőt!***



**1.** Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT**(⊿) gombot.
Eredmény:A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
| (egyfázisú főzés)
(mikrohullámú sütés)

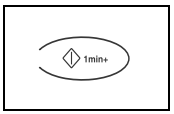


**2.** Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény megjelenítéséig nyomja be a **TELJESÍTMÉNYSZINT**(⊿) gombot. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



**3.** Állítsa be a főzési időt a **FORGÓ** (⏱/⚖) gombbal!
- Példa: 3 perc 30 másodperc beállításához állítsa jobbra a FORGÓ gombot 3:30-ra!

Eredmény:A kijelzőn megjelenik a főzési idő.




**4.** Nyomja meg a **START** ( ◇ 1min+) gombot.
Eredmény:A sütő világítása kigyullad és az üvegtányér forogni kezd. Elkezdődik a főzés, és ennek végén:
- ◆ A főzés végén a sütő négyet sípol és a "0" kijelzés négyet villog. Ezt követően a sütő percenként sípol.

✉ Ha a sütőtér aktuális teljesítményszintjére kíváncsi, nyomja meg egyszer a **Teljesítményszint** (⊿) gombot. Ha főzés közben kívánja módosítani a teljesítményszintet, a kívánt teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg kétszer vagy többször a Teljesítményszint gombot.

✉ Ha rövid ideig a maximális (900 W) teljesítménnyel akar melegíteni egy ételt, nyomja meg egyszerűen a **START** ( ◇ 1min+) gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercig melegíteni akarja az ételt. A sütő azonnal működni kezd.

# *Főzési teljesítmények táblázata*

***A VEZÉRLŐ gombbal Ön beállíthatja az étel által elnyelt energiát, és ezzel a felmelegítéshez vagy a megfőzéshez szükséges időt. Ön hat teljesítmény közül választhat.***

| Teljesítmény | Százalék | w |
|---|---|---|
| NAGY | 100% | 900W |
| KÖZÉPNAGY | 67% | 600W |
| KÖZEPES | 50% | 450W |
| KÖZÉPKICSI | 33% | 300W |
| FELOLVASZTÁS | 20% | 180W |
| KICSI | 11% | 100W |

***A főzési receptekben és az ezen Használati útmutatóban szereplő főzési idők az ott feltüntetett teljesítményekhez tartoznak.***

| Ha Ön... | Akkor a főzési időt... |
|---|---|
| nagyobb teljesítményt választ | csökkenteni kell |
| kisebb teljesítményt választ | növelni kell |

HU

## *A főzés megszakítása*

***Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy:***

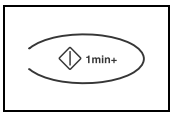
- ***ellenőrizze az ételt,***
- ***megfordítsa vagy megkeverje az ételt,***
- ***pihentesse az ételt.***

| **A főzés megszakítása...** | **Teendő...** |
|---|---|
| ...ideiglenesen: | Nyissa ki az ajtót.<br>Eredmény:Leáll a főzés.<br><br>A főzés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg a **START** ( ◇ 1min+)gombot. |
| ...véglegesen: | Nyomja meg a **STOP** ( ▽ ) gombot.<br>Eredmény:Leáll a főzés.<br><br>Ha törölni akarja a főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a **STOP** ( ▽ ) gombot. |

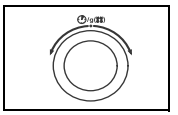
## *A főzési idő módosítása főzés közben*

***A hagyományos főzéshez hasonlóan előfordulhat, hogy főzés közben Ön úgy találja, kissé módosítani kell a főzési időn. Ön bármikor:***

- ***ellenőrizheti az ételt, ha kinyitja az ajtót,***
- ***növelheti vagy csökkentheti a hátralévő főzési időt.***




**1.** A főzési idő hosszabbításához nyomja meg annyiszor a **START** ( ◇ 1min+) gombot, ahányszor 30 másodperccel meg akarja hosszabbítani a főzést.
- Példa: Ha három perccel akar hosszabbítani, nyomja meg hatszor a **START** ( ◇ 1min+) gombot.



**2.** Ha főzés közben növelni vagy csökkenteni akarja a főzési időt, forgassa el jobbra vagy balra a **FORGÓ** gombot.

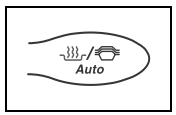
# *Az automatikus felmelegítési és fõzési funkció használata*

***Az automatikus felmelegítési és fõzési(  ) funkció tíz elõre programozott melegítési idõvel rendelkezik. Nem kell sem a melegítési idõt, sem a teljesítményszintet állítani.***

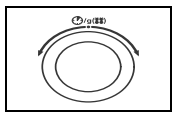
***Az adagok száma az Étel gomb megnyomásával állítható be.***

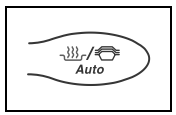
☛ Csak mikrohullámú sütõben használható edényt használjon.

***Nyissa ki az ajtót. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.***

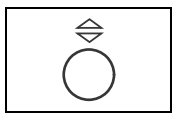



**1.** Válassza ki a felmelegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus felmelegítés és fõzés** (  ) gomb megnyomásával, majd a **beállítótárcsa**(  ) elforgatásával válassza ki a megfelelõ automatikus beállítást (10 lehetõség). A következõ oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különbözõ elõre beprogramozott beállításokról.

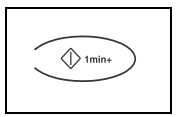





**2.** Válassza ki az ételadagot az **Automatikus felmelegítés és fõzés**(  ) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



**3.** Igény szerint növelje vagy csökkentse a fõzési idõt a **Több/kevesebb** (  ) gomb megnyomásával.




**4.** Nyomja meg a **Start** (  1min+) gombot.
Eredmény:A készülék az ételt a kiválasztott, elõre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

- Ha az étel elkészült, a sütõ négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a “0” a kijelzõn. Ezután a készülék minden percben egy hangjelzést ad.

***Az alábbi táblázat a különbözõ automatikus felmelegítési és fõzési programokat, mennyiségeket, várakozási idõket és kapcsolódó ajánlásokat mutatja be. A készülék az 1, 2, 3, 6 és 7 programokhoz kizárólag mikrohullámú energiát használ. A 4, 5, és 10 programhoz együttesen forrólevegõs keringtetést és mikrohullámú energiát, a 8. és 9. programhoz pedig mikrohullámú energia és grillezés együttesét használja.***

| Kód | Élelmiszer | Adagméret | Várakozási idõ | Tanácsok |
|---|---|---|---|---|
| **A - 1** | Étel tányéron (hûtött) | 300–350 g<br>400–450 g<br>500–550 g | 3 perc | Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevõbõl álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egy féle köret, mint például burgonya, rizs vagy fõtt tészta). |
| **A - 2** | Italok (kávé, tej, tea, szobahõmérsékletû víz) | 150 ml<br>(1 csésze)<br>300 ml<br>(2 csésze)<br>450 ml<br>(3 csésze)<br>600 ml<br>(4 csésze) | 1–2 perc | Az italt öntse kerámia csészébe, és ne fedje le. Egy csészét középre, kettõt egymással szemben, hármat vagy négyet körben helyezzen el. A várakozási idõ elején és végén óvatosan keverje meg. |
| **A - 3** | Leves / mártás (hûtött) | 200–250 ml<br>300–350 ml<br>400–450 ml<br>500–550 ml<br>600–650 ml<br>700–750 ml | 2–3 perc | Öntse a levest vagy mártást kerámia mélytányérba vagy levesestálba, a melegítés és várakozási idõ alatt pedig fedje le. A várakozási idõ elején és végén óvatosan keverje meg. |
| **A - 4** | Fagyasztott pizza | 300–400 g<br>450–550 g<br>600–700 g | - | Ha fagyasztott pizzát (-18°C) kíván elkészíteni, helyezze azt az alsó rácsra, ha kettõt, az alsó és a felsõ rácsra. |

# *Az automatikus felmelegítési és főzési funkció használata (folytatás)*

| Kód | Élelmiszer | Adagméret | Várakozási idő | Tanácsok |
|---|---|---|---|---|
| **A - 5** | Fagyasztott zsömle | 100–150 g (2 db)<br>200–250 g (4 db)<br>300–350 g (6 db)<br>400–450 g (8 db) | 3–5 perc | Ha 2–6 zsömlét szeretne felmelegíteni, körben helyezze el azokat az alsó rácson. 8 fagyasztott zsömlét egyenlően osszon el az alsó és a felső rácson. Ez a program kisebb, fagyasztott péksütemények, például zsömle, ciabatta jellegű kenyér és kifli számára alkalmas. |
| **A - 6** | Friss zöldségek | 200–250 g<br>300–350 g<br>400–450 g<br>500–550 g<br>600–650 g<br>700–750 g | 3 perc | Mérje le a zöldségek súlyát a mosás, tisztítás és azonos méretre történő darabolás után. Helyezze azokat egy fedővel ellátott üvegtálba. 200–250 g főzésénél adjon 30 ml (2 teáskanál), 300–450 g esetén 45 ml (3 teáskanál), 500–750 grammnál pedig 60–75 ml (4–5 teáskanál) vizet a zöldségekhez. Főzés után keverje meg. Ha nagyobb mennyiséget főz, akkor főzés közben is keverje meg egyszer. |
| **A - 7** | Hámozott burgonya | 300–350 g<br>400–450 g<br>500–550 g<br>600–650 g<br>700–750 g | 3 perc | A hámozás, mosás és azonos méretre történő darabolás után mérje le a burgonyát. Helyezze a burgonyát egy fedővel ellátott üvegtálba.<br>300–450 g főzésekor adjon 45 ml (3 teáskanál), 500–750 grammnál pedig 60 ml (4 teáskanál) vizet a burgonyához. |
| **A - 8** | Sülthal | 200–300 g (1 db)<br>400–500 g (1–2 db)<br>600–700 g (2 db)<br>800–900 g (2–3 db) | 3 perc | Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Helyezze el egymás mellett a halakat a rácson. Fordítsa meg a halakat, amikor a sütő hangjelzést ad. |
| **A - 9** | Darabolt csirke | 200–300 g (1 db)<br>400–500 g (2 db)<br>600–700 g (3 db)<br>800–900 g (3–4 db) | 3 perc | Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal, sóval és paprikával. Kör alakban, bőrös oldalukkal lefelé helyezze el a csirkedarabokat a felső rácson.<br>Fordítsa meg a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. |
| **A - 10** | Borjúsült/ Báránysült | 900–1000 g<br>1200–1300 g<br>1400–1500 g | 10–15 perc | Kenje be a borjú- vagy bárányhúst olajjal, majd fűszerekkel (csak borssal, sózni sütés után kell).<br>Zsíros oldalukkal lefelé helyezze el a hússzeleteket az alsó rácson. Fordítsa meg a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Sütés után és a várakozási idő alatt a hús legyen alufóliába csomagolva. |

# *Pirító tányér használata*

### Csak a C104T/C104F modelleknél

***Egyes ételek, különösen a sült tészták a mikrohullámú sütőben vizenyőssé válnak. A SAMSUNG pirít tányérral megőrizhető az étel ropogóssága.***

***A pirító tányér használható szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz is.***

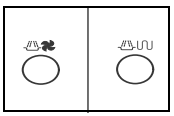
☛ Melegítse elő a pirító tányért a kombinált módban 3-5 percig:
- A KONVEKCIÓ (250°C) és a MIKROHULLÁM (600 W teljesítmény) kombinációjával vagy
- a grillezés és a MIKROHULLÁM (600 W teljesítmény) kombinációjával.
- A részleteket a. 19 illetve a. 20 oldal tartalmazza.

**1.** Melegítse elő a sütőtálat a fenti utasításoknak megfelelően.
- Mindig viseljen sütõkesztyût, mert a sütõtál nagyon felforrósodik.

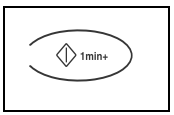
**2.** Ha sonkás-tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.

**3.** Helyezze az ételt a sütőtálra.
- Ne tegyen nem hõálló edényt (például mûanyagdobozt) a sütõtálra.

**4.** Helyezze a sütőtálat a mikrohullámú sütő forgótányérjára.
- A forgótányér nélkül soha ne tegye be a sütõtálat a sütõbe.

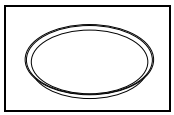


**5.** Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet a kombi ( vagy ) gomb megnyomásával. Állítsa be a főzési időt a tárcsa igény szerinti elforgatásával.




**6.** Nyomja meg a **Start** ( 1min+) gombot.
Eredmény:Megkezdődik a főzés.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a “0” a kijelzőn. Ezután a készülék minden percben egy hangjelzést ad.

### A pirító tányér tisztítása



**A pirító tányér tisztításához használjon mosogatószeres forró vizet és azután öblítse le tiszta vízzel. Ne használjon súrolókefét vagy kemény mosogatócsutakot, mert megsérül a pirító tányér védőrétege.**

☛ A pirító tányér teflon védőréteggel van ellátva.
- Sose vágjon a pirító tányéron késsel.
- Az étel megfordításához műanyag vagy fa eszközt használjon.

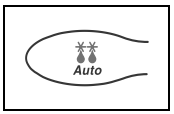
# *"Automatikus felolvasztás" használata*

HU

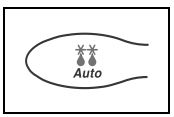
***Az AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS ( ) funkcióval húst, fasírtot, baromfit, halat, kenyeret és süteményt lehet felolvasztani. A felolvasztási időt és a teljesítményt gyárilag beállították. Önnek csak a programot kell kiválasztania és a súlyt kell beállítania.***

☛ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

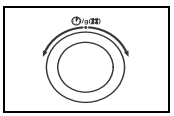
***Nyissa ki az ajtót. Rakja be a mélyhűtött ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.***



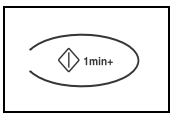

**1.** Nyomja meg az **Automatikus gyorskiolvasztás** ( ) gombot.
Eredmény:A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(Automatikus gyorskiolvasztás mód)



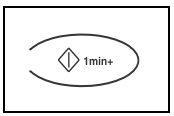

**2.** A kiolvasztani kívánt étel jellegétől függően nyomja meg egyszer vagy többször az **Automatikus gyorskiolvasztás** ( ) gombot. További információk a következő oldalon lévő táblázatban olvashatók.



**3.** Állítsa be az étel súlyát a **FORGÓ**( ) gombbal.




**4.** Nyomja meg a **START**( 1min+) gombot.
Eredmény:
- Elkezdődik a felolvasztás.
- A sütő sípol a felolvasztás félidejénél, hogy Ön ne felejtse el megfordítani az ételt.




**5.** Nyomja meg újra a **START** ( 1min+) gombot a felolvasztás befejezéséhez.
Eredmény:A sütés végén a sütő négyszer sípol és a "0" négyet villog. Ezután a sütő percenként sípol.

☛ Az automatika nélkül is felolvaszthat Ön egy ételt. Ehhez válassza a mikrohullámú Főzés/Melegítés funkciót és állítson be 180 W teljesítményt. A további részleteket a "Főzés/Melegítés" szakasz tartalmazza a. 9 oldalon.

✉ Ha a súly mértékegységei között kíván váltani (grammról unciára), egyszerre nyomja meg az **Auto( )** gombot és a **Tartás/ késleltetés( )** gombot, amikor is hosszú sípszó után a mértékegység grammról (g) unciára vált (oz).

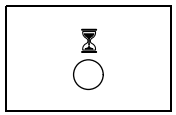
***Az automatikus gyorskiolvasztási funkció lehetővé teszi hús, baromfi, hal, kenyér, sütemény vagy gyümölcs kiolvasztását. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.***

| Kód | Étel | Adag | Pihentetés | Elkészítés |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Hús** | 200-2000g | 20-60 perc | Takarja le a széleit alumínium fóliával. Fordítsa meg a húst a sípszónál. E program jól használható marhaszelethez, bárányszelethez, sertésszelethez, karajhoz és vagdalt húshoz. |
| 2 | **Baromfi** | 200-2000g | 20-60 perc | Takarja be a láb és a szárny végét alumínium fóliával. Fordítsa meg a baromfit a sípszónál. Felolvasztható akár egész csirkét, akár pedig csirkedarabokat is. |
| 3 | **Hal** | 200-2000g | 20-50 perc | Takarja le a hal teljes farkát alumínium fóliával. Fordítsa meg a halat a sípszónál. E program jól használható egész vagy szeletelt pisztráng, lepényhal, lazac és tőkehal felolvasztásához. |
| 4 | **Kenyér/ sütemény** | 125-1000g | 5-30 perc | A kenyeret rakja rá egy darab sütőpapírra és fordítsa meg a sípszónál. A süteményt rakja rá egy porcelán tányérra, és ha lehet, fordítsa meg a sípszónál. (A sütő tovább működik és csak akkor áll le, amikor Ön kinyitja az ajtót). E program használható mindenféle kenyérhez (egész vagy szeletelt), valamint zsömlékhez és bagetthez. A zsömléket rendezze el egy körben.<br>E program használható mindenféle süteményhez, kétszersülthöz, vajas-süteményhez és cukrászsüteményhez. Nem használható bevonattal ellátott cukrászsüteményhez, gyümölcs- és krémtortához, valamint csokoládé tetejű tortához. |
| 5 | **Gyümölcs** | 100-600g | 5-10 perc | Terítse szét a gyümölcsöt egy porcelán tányéron. E program mindenféle gyümölcshöz használható. |

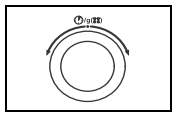
## *Pihentetési idő beállítása*

***A Pihentetés funkció egy pihentetési idő önálló (mikrohullámú sütés nélküli) beállítására szolgál.***

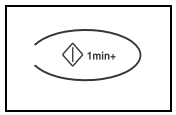
***Nem kell figyelnie az órát; a sütő hangjelzést ad, ha letelt a várakozási idő.***



**1.** Nyomja meg a **PIHENTETÉS** ( ⧗ ) gombot.
Eredmény:Az alábbi kijelzés jelenik meg:
⧗ (Pihentetés mód)



**2.** Állítsa be a pihentetési időt a **FORGÓ**( ⏲/g ) gombbal.



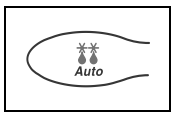

**3.** Nyomja meg a **START**( ◈ 1min+) gombot.
Eredmény:A sütő sípol a pihentetési idő leteltekor.

## *Többlédbős főzés*

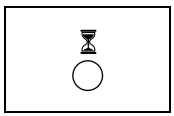
***A mikrohullámú sütő maximum négylédbős főzésre programozható be (a Konvekció, a Mikrohullám + Konvekció és az Előmelegítés mód nem használható a Többlédbős főzésnél). Például: Ön fel akar olvasztani egy ételt és meg akarja azt főzni anélkül, hogy a sütőt minden egyes lédből után újra be kelljen állítania. Ön felolvaszthat és megfőzhet egy 1,8 kg-os csirkét az alábbi négy lépésben:***

- ***Felolvasztás,***
- ***pihentetés 20 percig,***
- ***mikrohullámú sütés 30 percig,***
- ***grillezés 15 percig.***

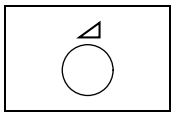
☛ Az első két lépésnek felolvasztásnak és pihentetésnek kell lennie. A kombinált mód és a grillezés csak egyszer használható a hátralévő két lépésben; a mikrohullám mód azonban akár kétszer is (két különböző teljesítménnyel).



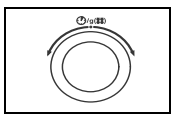

**1.** Nyomja meg az **Automatikus gyorskiolvasztás** ( ⁂ ) gombot és a beállítótárcsa megfelelő mértékű elforgatásával állítsa be a súly értékét (példánkban 1,8 kg).



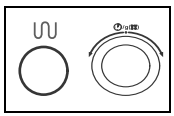
**2.** Nyomja meg a **Tartás/késleltetés** ( ⧗ ) gombot és a beállítótárcsa megfelelő mértékű elforgatásával állítsa be a várakozási idő értékét (példánkban 20 perc).



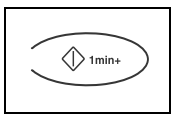
**3.** Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT**( ◿ ) gombot. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet (a példa szerint 450 W) a **TELJESÍTMÉNYSZINT**( ◿ ) gomb megnyomásával.



**4.** Állítsa be a főzési időt a **FORGÓ**( ⏲/g ) gombbal (a példában 30 percre).



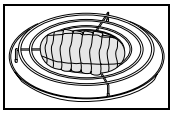
**5.** Nyomja meg a **GRILLEZÉS** ( ⩊ ) gombot és a beállítótárcsa megfelelõ mértékû elforgatásával állítsa be a fõzési idõ értékét (példánkban 15 perc).




**6.** Nyomja meg a **START** ( ◈ 1min+) gombot.
Eredmény:Elkezdődik a sütés:
- ◆ A sütés végén a sütő négyszer sípol és a "0" négyet villog. Ezután a sütő percenként sípol.

HU

## *Tartozékok kiválasztása*



***Ha a mikrohullámú sütőt a hagyományos, konvekciós sütéshez használja, akkor nincs szükség különleges edényekre. E főzési módhoz olyan edényeket használhat, mint egy normál villanysütőben.***

***A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem alkalmasak a konvekciós sütéshez: a mikrohullámhoz ne használjon műanyag edényt, papírtálcát stb-t.***

***Ha Ön kombinált főzési módot (mikrohullám és grillezés vagy konvekció) választ, akkor olyan edényeket használjon, melyek a mikrohullámhoz és a villanysütőhöz is használhatók. A fémedények vagy fémeszközök tönkretehetik a mikrohullámú sütőt.***

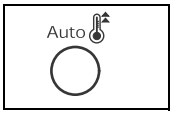
☛ A használható edényekre és eszközökre vonatkozó részleteket a. 22 oldal ismerteti.

## *A sütő előmelegítése*

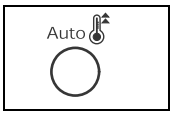
***A konvekciós sütéshez ajánlatos előmelegíteni a sütőt az étel behelyezése előtt.***

***Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, azt kb. 10 percig fenntartja; azután automatikusan kikadbol.***

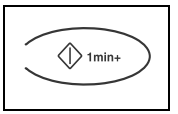
***Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt típusú sütéshez megfelelő helyzetben legyen. Nyissa ki az ajtót és rakja be az üvegtányért.***




**1.** Nyomja meg az **ELŐMELEGÍTÉS** (Auto) gombot.
Eredmény:The following indications are displayed:
(grill & convection combi mode)
250°C (hőmérséklet)




**2.** Állítsa be a hőmérsékletet a **ELŐMELEGÍTÉS** (Auto) nyomogatásával.




**3.** Nyomja meg a **START** ( 1min+) gombot.
Eredmény:A sütő előmelegszik a kívánt hőmérsékletre.
- Ha a készülék elérte az előre beállított hőmérsékletet, egymás után hat hangjelzést ad és 10 percig megtartja a hőmérsékletet.
- A 10 perc letelte után négy hangjelzést ad és a művelet leáll.

✉ Amennyiben a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a hőmérséklet beállításakor a készülék hat hangjelzést ad, és ezt az értéket 10 percig megtartja.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg egyszer az **ELŐMELEGÍTÉS** (Auto) gombot.

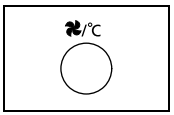
## *Sütés konvekcióval*

***A konvekció üzemmóddal Ön ugyanúgy süthet meg egy ételt, mint egy hagyományos villanysütőben. A mikrohullám ekkor nem kap szerepet. Ön beállíthatja a hőmérsékletet 40°C és 250°C között, nyolc szinten. A maximális sütési idő 60 perc.***

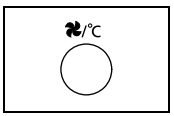
☛ Ha elő akarja melegíteni a sütőt, nézze meg a. 16 oldalt.

- Használjon mindig edényfogó kesztyűt a sütőben lévő edény megfogásához, mert az nagyon felforrósodik.
- Jobban megsül és megbarnul az étel, ha Ön az alacsony állványt használja.

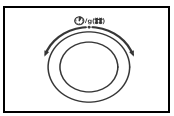
***Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen és hogy az üvegtányér a helyén legyen. Nyissa ki az ajtót és rakja be az edényt az üvegtányérra.***



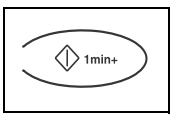

**1.** Nyomja meg a **SÜTŐ/°C**( /°C ) gombot.
Eredmény:A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(forrólevegő-keringtetés)
250°C (hőmérséklet)




**2.** A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **SÜTŐ/°C**( /°C ) gombot.



**3.** Állítsa be a sütési időt a **FORGÓ** ( )gombbal.




**4.** Nyomja meg a **START** ( 1min+) gombot.
Eredmény:Elkezdődik a sütés:
- A sütési idő leteltekor a sütő négyszer sípol és a "0" négyet villan. Azután a sütő percenként sípol.

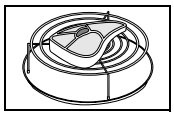
✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg egyszer a SÜTŐ/°C( /°C ) gombot.

## *Grillezés*

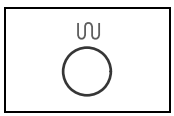
***A grillezéssel Ön gyorsan megsütheti és megbarnítathatja az ételt, mikrohullám használata nélkül.***

- ***Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert nagyon forró lehet.***
- ***Az étel jobban megsül és megbarnul, ha a magas állványt használja.***

***Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen és hogy a megfelelő állvány legyen berakva.***

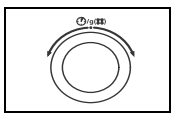


**1.** Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra.

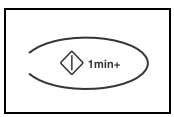


**2.** Nyomja meg a **GRILL**( ) gombot.
Eredmény:A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
| (egyfázisú főzés)
(grillezés)

- A grillezés hõmérséklete nem állítható.



**3.** Állítsa be a grillezési időt a **FORGÓ** ( )gombbal.
- A maximális grillezési idő 60 perc.




**4.** Nyomja meg a **START** ( 1min+) gombot.
Eredmény:Elkezdődik a grillezés:
- A grillezés végén a sütő négyet sípol és négyszer villog a "0". Azután a sütő percenként sípol.

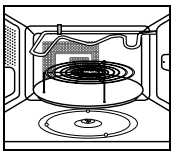
HU

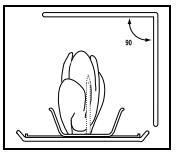
## *A fűtőelem helyzetének beállítása*

***A fűtőelemre a konvekcióval való főzésnél, a grillezésnél valamint a nyárson sütésnél van szükség. A fűtőelem az alábbi két állásba állítható:***

- ***Vízszintes állásba, a konvekciós főzésnél és a grillezésnél***
- ***Függőleges állásba kizárólag a nyárson sütésnél (C104B/ C104F)***

☛ Csak akkor változtassa meg a fűtőelem helyzetét, ha hideg a fűtőelem, és ne fejtsen ki túl nagy erőt a fűtőelemre a függőleges helyzetbe való állításkor.





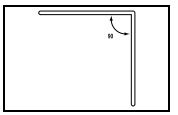

| **Ha a fűtőelemet a ...** | **Akkor...** |
|---|---|
| függőleges helyzetbe akarja állítani (csak nyárson sütésnél: C104B/ C104F) | ◆ húzza le a fűtőelemet<br>◆ tolja a sütő hátoldala felé, hogy párhuzamos legyen a hátfallal |
| vízszintes helyzetbe akarja állítani (konvekciós főzéshez és grillezéshez) | ◆ húzza előre a fűtőelemet<br>◆ tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütő tetőlapjával |

## *Nyárson sütés*

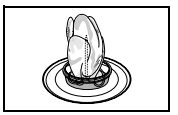
### Csak a C104B/C104F modelleknél

***A nyárs jól használható a pecsenyesütéshez, mert ekkor Önnek nem szükséges megfordítania a húst. A nyárson sütéshez a mikorhullám és a konvekciós sütés kombinációja használható.***

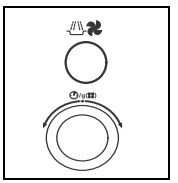
☛ Ügyeljen arra, hogy a hús nagyjából szimmetrikusan helyezkedjen el a nyárs körül és hogy a nyárs szabadon tudjon forogni.
Használjon mindig edényfogó kesztyűt, ha hozzáér a sütőben lévő edényekhez, mert azok nagyon felforrósodhatnak.



**1.** Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

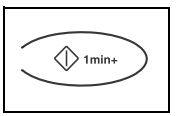


**2.** Szúrja át a nyársat a hús közepén!
Példa: Egy csirkénél a hátcsont és a mell között kell átszúrni a nyársat.
Állítsa fel a nyársat a nyársállványra és rakja azt be az üvegtálba, az üvegtálat pedig helyezze el az üvegtányérra.
A hús barnulásának elősegítéséhez kenje be a húst olajjal.



**3.** Válassza ki a kombinált mikrohullámú sütés és forrólevegős-keringtetés teljesítményszintjét és idejét.

| **Lásd...** | **oldal:...** |
|---|---|
| Kombinált mikrohullámú sütés és forrólevegő-keringtetés | a. 20 |




**4.** Nyomja meg a **START** ( ◇ 1min+) gombot.
Eredmény:Elkezdődik a sütés és a nyárs forogni kezd.
- ◆ A sütési idő letelte után a sütő négyet sípol és négyszer villan a "0". Azután a sütő percenként sípol.

**5.** Ha a hús már teljesen megsült, vegye ki óvatosan a nyársat az edényfogó kesztyűvel.

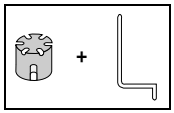
✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **MH+SÜTŐ** ( ) gombot.

# A többágú nyárs használata

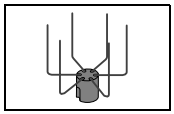
**Csak a C104B/C104F modelleknél**

## *TÖBBÁGÚ NYÁRS KEBABHOZ*

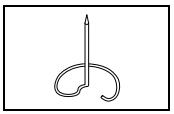
A 6 kebab nyársat tartalmazó többágú nyárssal Ön könnyen megsütheti a szeletekre vágott húst, csirkét, halat, zöldséget (pl. hagymát, pirospaprikát) és gyümölcsöt.
A fentebb felsorolt ételeket a kebab nyársakkal készítheti el Ön a grillezés vagy a kombinált üzemmódban.



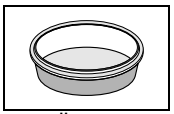
**Csatlakozó + Nyársforgató**



**Többágú nyárs**



**Nyárs**



**Üvegtál**

## *A TÖBBÁGÚ NYÁRS HASZNÁLATA KEBABSÜTÉSHEZ*

1. Kebab készítéséhez vegye elő a nyársállványt és a hatágú nyársat.
2. Rakjon a hatágú nyárs mindegyik nyárs-ágára egyforma mennyiségű ételt.
3. Állítsa be a nyársállványt az üvegtálra és rakja rá a többágú nyársat.
4. Rakja be az üvegtálat a többágú nyársat az üvegtányér közepére.

✉ Ügyeljen arra, hogy a grillezés megkezdése előtt a fűtőelem a helyes helyzetben, a hátsó falnál legyen, és ne a fölső állásban!

## *A TÖBBÁGÚ NYÁRS KIVÉTELE A GRILLEZÉS UTÁN*

1. Használjon edényfogó kesztyűt az üvegtál megfogásához, mert az nagyon forró!
2. Vegye le a többágú nyársat a nyársállványról, szintén egy edényfogó kesztyű segítségével.
3. Szedje le egy villával óvatosan a húsdarabokat a nyárságakról.

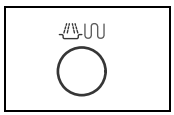
✉ A többágú nyárs nem mosogatható mosogatógépben. Mosogassa kézzel, mosogatószeres meleg vízzel. Használat után vegye ki a sütőből.

# A mikrohullám és a konvekció kombinálásal

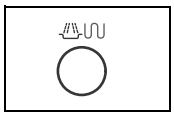
***A mikrohullámú sütés kombinálható a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megsüljön és ugyanakkor meg is barnuljon.***

☛ Használjon mindig mikrohullámhoz és villanysütőhöz való edényt! Az üveg- vagy a kerámiaedények ideálisak e célra.
Használjon mindig edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.
Az étel jobban megsül és megbarnul, ha a magas állványt használja.

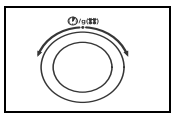
***Nyissa ki az ajtót. Rakja rá az ételt a sütendő ételhez legjobban passzoló állványra. Rakja be az állványt az üvegtányérra. Csukja be az ajtót.***



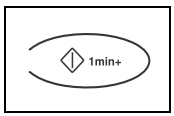
**1.** Nyomja meg a **MH+GRILL**( ) gombot.
Eredmény:A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
| (egyfázisú főzés)
(mikrohullámú sütés és grillezés kombinálva)



**2.** Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (300–600W) megjelenítéséig nyomva tartja a **MH+GRILL**( ) gombot.
- A grillezés hõmérséklete nem állítható.



**3.** Állítsa be a sütési időt a **FORGÓ** ( ) gombbal.
- A maximális sütési idő 60 perc.




**4.** Nyomja meg a **START** ( 1min+) gombot.
Eredmény:
- Elkezdődik a kombinált sütés.
- A sütés végén a sütő négyszer sípol és négyszer felvillan a "0". Azután a sütő percenként sípol.

# *A mikrohullám és a konvekció kombinálása*

HU

***A kombinált sütés a mikrohullámú energiát és a konvekciós fűtést is használja. Nincs szükség előmelegítésre, mert a mikrohullámú energia azonnal rendelkezésre áll.***

***Számos étel süthető a kombinált módban, különösen:***

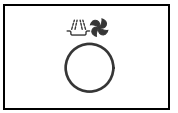
- ***rostonsültek és baromfi***
- ***sült tészták és sütemények***
- ***tojásos és sajtos ételek.***

☛ Használjon mindig mikrohullámhoz való és villanysütőhöz való edényt! Az üveg- és a kerámiaedények ideálisak e szempontból.

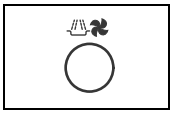
Használjon mindig edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.

Jobban megsül és megbarnul az étel, ha az alacsony állványt használja.

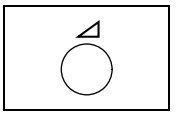
***Nyissa ki az ajtót. Rakja be az ételt az üvegtányérra vagy az üvegtányérra felállított alacsony állványra. Csukja be az ajtót. A fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.***



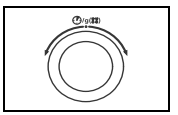
**1.** Nyomja meg a **MH+SÜTŐ**( ) gombot.
Eredmény:A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú sütés és forrólevegő keringtetés kombinálva)
250°C (hőmérséklet)



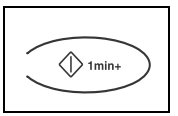
**2.** A kívánt hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **MH+SÜTŐ**( ) gombot.



**3.** Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600–1000W) megjelenítéséig nyomva tartja a **TELJESÍTMÉNYSZINT**( ) gombot.



**4.** Állítsa be a sütési időt a **FORGÓ**( )gombbal.
- A maximális sütési idő 60 perc.



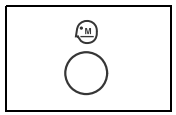

**5.** Nyomja meg a **START** ( 1min+) gombot.
Eredmény:
- Elkezdődik a kombinált sütés.
- A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd folytatódik a mikrohullámú sütés a beállított sütési idő végéig.
- A sütési idő végén a sütő négyszer sípol és a "0" négyet villog. Azután a percenként sípol.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg egyszer a SÜTŐ/°C( ) gombot.

# *A programozott főzési funkció használata*

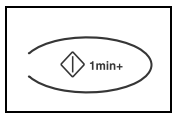
***Ha gyakran főzi vagy melegíti ugyanazokat az ételeket, a sütő memóriájába elmentheti a főzési időt és teljesítményszintet, hogy ne kelljen ismét újra beállítania.***

**A beállítások elmentése**



| | |
|---|---|
| **1.** A következő beprogramozásához... | Majd nyomja meg a **MEMÓRIA**( ) gombot. |
| Beállítás | egyszer (Kijelzőn: **P**) |
| Módosítás | kétszer (Kijelzőn: **P**) |

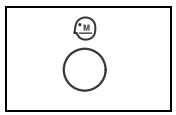
**2.** A szokásos módon állítsa be a főzési programot (MH, Grill, Kombi, Forrólevegő, MH+Forrólevegő)



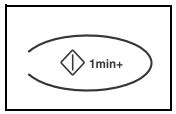

**3.** Nyomja meg a **Start** ( 1min+) gombot.
Eredmény:A beállítást ekkor tárolta a sütő memóriája.

**A beállítások használata**

**Helyezze az ételt a forgótányér közepére**



**1.** Nyomja meg a **MEMÓRIA**( ) gombot.

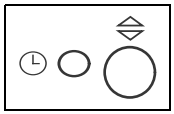



**2.** Nyomja meg a **Start** ( 1min+) gombot.
Eredmény:Az étel a kívánt módon elkészült.

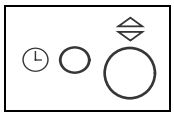
# *A mikrohullámú sütõ biztonsági lezárása*

***A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár-programmal van ellátva, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.***

***A sütő bármikor lezárható.***



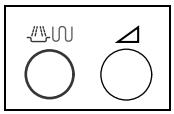
**1.** Nyomja meg egyszerre az **Óra** ( ) és a **Több/kevesebb** ( ) gombot (kb. 3 másodpercig).
Eredmény:
- A sütő biztonsági zárja bekapcsolt.
- A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: "**L**".



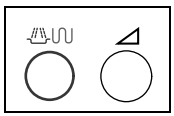
**2.** A sütő zárjának feloldásához nyomja meg ismét az **Óra** ( ) és a **Több/kevesebb** ( ) gombot egyszerre (kb. 3 másodpercig).
Eredmény:A sütő rendeltetésszerű használatra kész.

# *A hangjelzés kikapcsolása*

***A hangjelzés tetszés szerint kikapcsolható.***



**1.** Nyomja meg egyszerre a **MH+GRILL**( ) és a **Teljesítményszint** ( ) gombot (kb. 3 másodpercig).
Eredmény:A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: "**KI**". A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.



**2.** A hangjelzés újbóli bekapcsolásához nyomja meg ismét a **MH+GRILL**( ) és a **Teljesítményszint** ( ) gombot egyszerre (kb. 3 másodpercig).
Eredmény:A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: "**BE**".
- A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

# *Használható edények*

HU

***A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.***

***Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.***

***Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.***

| Edény | Mikrohullám-állóság | Megjegyzés |
|---|---|---|
| **Alumíniumfólia** | ✓ ✗ | Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle. |
| **Pirítótányér** | ✓ | Ne melegítse elő 8 percnél tovább. |
| **China and earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Porcelán- és cserépedény** | ✓ | A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve. |
| **Gyorsétel csomagolások** | | |
| • Polisztirén csészék és dobozok | ✓ | Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat. |
| • Papírzacskók vagy újságpapír | ✗ | Meggyulladhat. |
| • Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek | ✗ | Szikrázást okozhat. |
| **Üvegáru** | | |
| • Jénai edény | ✓ | Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve. |
| • Finomüvegáru | ✓ | Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik. |
| • Üvegkancsók | ✓ | Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók. |
| **Fém** | | |
| • Edények | ✗ | Szikrázást vagy tüzet okozhatnak. |
| • Mélyhűtőzacskót lezáró drót | ✗ | Szikrázást vagy tüzet okoz. |
| **Papír** | | |
| • Tálcák, csészék, szalvéták | ✓ | Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez. |
| • Újrahasznosított papír | ✗ | Szikrázást okozhat. |
| **Műanyag** | | |
| • Dobozok | ✓ | Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot! |
| • Takaró fólia | ✓ | A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki. |
| • Mélyhűtő zacskók | ✓ ✗ | Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával! |
| **Viaszolt vagy zsírpapír** | ✓ | Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére. |

**✓ :ajánlott**

**✓✗ :feltételesen használható**

**✗ :nem használható**

## *MIKROHULLÁM*

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

## *FŐZÉS*

**A mikrohullámhoz használható edények:**
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

**A mikrohullámhoz alkalmas ételek:**
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

**Lefedés főzés közben**
Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

**Pihentetési idők**
A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

**Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez**
Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | Idő (perc) | Pihentetési idő | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Spenót | 150g | 600W | 5-6 | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Brokkoli | 300g | 600W | 8-9 | 2-3 | Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. |
| Borsó | 300g | 600W | 7-8 | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Zöldbab | 300g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. |
| Vegyes zöldség(sárgarépa/borsó/kukorica) | 300g | 600W | 7-8 | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Vegyes zöldség(kínai) | 300g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |

**Főzési útmutató rizshez és főtt tésztához**

**Rizs:** Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

**Főtt tészta:**
Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül.
Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | Idő (perc) | Pihentetési idő | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Fehér rize (előfőzött) | 250g<br>375g | 900W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. Öntsön hozzá 700 ml hideg vizet. |
| Barnariza (előfőzött) | 250g<br>375g | 900W | 20-21<br>22-23 | 5 | Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. Öntsön hozzá 700 ml hideg vizet. |
| Vegyes gabona (rizs + gabona) | 250g | 900W | 16-17 | 5 | Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Mixed Corn (rice + grain) | 250g | 900W | 17-18 | 5 | Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet. |
| Főtt tészta | 250g | 900W | 10-11 | 5 | Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet. |

# *Főzési útmutató (folytatás)*

**Főzési útmutató friss zöldséghez**

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

**Tanács:** A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

**Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (900 W) kell főzni.**

| Étel | Adag | Idő (perc) | Pihentetési idő | Utasítások |
|---|---|---|---|---|
| Brokkoli | 250g<br>500g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre. |
| Kelbimbó | 250g | 6-6½ | 3 | Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet. |
| Sárgarépa | 250g | 4½-5 | 3 | Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre. |
| Karfiol | 250g<br>500g | 5-5½<br>7½˝-8½ | 3 | Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak. |
| Tök | 250g | 4-4½ | 3 | Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon. |
| Padlizsán | 250g | 3½-4 | 3 | Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével. |
| Póréhagyma | 250g | 4-4½ | 3 | Vágja vékony szeletekre a póréhagymát. |
| Gomba | 125g<br>250g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet. |
| Hagyma | 250g | 5-5½ | 3 | A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet. |
| Paprika | 250g | 4½-5 | 3 | Vágja a paprikát vékony szeletekre |
| Burgonya | 250g<br>500g | 4-5<br>7-8 | 3 | Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre. |
| Fehérrépa | 250g | 5½-6 | 3 | Vágja fel a fehérrépát apró kockákra. |

## *FELMELEGÍTÉS*

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.
A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani.
A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18...20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5...7°C).

**Elrendezés és lefedés**

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

**Teljesítmény és megkeverés**

Egyes ételek 900 W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-tal.
A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.
Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben.
Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üveg rudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.

- Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

**Melegítési és pihentetési idők**

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt - a későbbi felhasználáshoz.
Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tűzforró legyen.
Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

- ***FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE***

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikadbolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üveg rudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

# *Főzési útmutató (folytatás)*

## *BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE*

**BÉBIÉTEL:**
Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

**BÉBITEJ:**
Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

**MEGJEGYZÉS:**
A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

**Bébiétel és bébitej melegítése**

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és melegítési idők csak iránymutatóként értendők.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Bébiétel (zöldség + hús) | 190g | 600W | 30mp | 2-3 | Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét. |
| Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs) | 190g | 600W | 20mp | 2-3 | Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét. |
| Bébitej | 100ml<br>200ml | 300W | 30-40mp<br>1perc. 20mp - 1perc. 20mp | 2-3 | Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 2 percig. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét. |

**Folyadékok és ételek melegítése**

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Italok (kávé, tea és víz) | 150ml (1csésze)<br>300ml (2csésze)<br>450ml (3csésze)<br>600ml (4csésze) | 900W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | Öntse be a csészékbe és melegítse fedetlenül: ha 1 csésze van középen, ha 2 egymással szemben, ha 3 egy körben. Pihentesse a mikrohullámú sütőben és keverje meg jól. |
| Leves (hűtött) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 | 2-3 | Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt. |
| Pörkölt (hűtött) | 350g | 600W | 4½-5½ | 2-3 | Rakja a pörköltet egy kerámia mélytányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt. |
| Főtt tészta mártással (hűtött) | 350g | 600W | 3½-4½ | 3 | Rakja egy tányérra a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát). Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt. |
| Töltött főtt tészta mártással (hűtött) | 350g | 600W | 4-5 | 3 | Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt. |
| Egytálétel (hűtöt) | 350g<br>450g<br>550g | 600W | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Rakja be egy kerámia edénybe a hűtött egytálételt és fedje le mikrohullámálló fóliával. |
| Sajt fondü (készétel, hűtött) | 400g | 600W | 6-7 | 1-2 | Rakja be a kész sajt-fondüt egy pirex üvegtálba és fedje le. Keverje meg melegítés közben és tálalás előtt. |

HU

## *FELOLVASZTÁS*

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

**Tanács:** A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

**Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180 W) kell felolvasztani.**

| Étel | Adag | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Utasítások |
|---|---|---|---|---|
| Hús | | | | |
| Fasírt | 200g<br>400g | 6-7<br>10-12 | 15-30 | Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél. |
| Sertés szeletek | 250g | 7-8 | | |
| Baromfi | | | | |
| Csirkedarabok | 500g (2pc) | 14-15 | 15-60 | A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél. |
| Egész csirke | 1200g | 32-34 | | |
| Hal | | | | |
| Hal szeletek | 200g | 6-7 | 10-25 | A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél. |
| Egész hal | 400g | 11-13 | | |
| Gyümölcs | | | | |
| Bogyósok | 250g | 6-7 | 5-10 | Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőjűn). |
| Kenyér | | | | |
| Zsömle (kb. 50 g/db) | 2pc<br>4pc | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy sütőpapíron a forgóasztal közepén. Fordítsa meg a félidőnél. |
| Pirítós/ szendvics | 250g | 4-4½ | | |
| Rozskenyér | 500g | 7-9 | | |

# *Főzési útmutató (folytatás)*

## *GRILLEZÉS*

A grill fűtőeleme a sütőtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

**Grillezéshez alkalmas edények:**
Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

**Grillezhető ételek:**
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

**FONTOS MEGJEGYZÉS:**
A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás előírva.

## *MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS*

Ez a főzési mód a grilltől jövő hősugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600 W+grill, 450 W+grill és 300 W+grill.

**A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:**
Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

**A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:**
A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a félidőnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

**FONTOS MEGJEGYZÉS:**
A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt a magas állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgóasztalra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.
Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

**Grillezési útmutató mélyhűtött ételhez**

**Melegítse elő a grillet a grillezés funkcióval 3 percig, hacsak nincs másképp előírva.**
Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idői irányértékként szolgálnak.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | Idő (perc) | Utasítások |
|---|---|---|---|---|
| Burger | 2db (125 g)<br>4db (250 g) | 450W+Grill | 5-6<br>8-9 | Rendezze el körben a burgereket a magas állványon. Fordítsa meg őket 3½ (125 g) ill. 5 perc (250 g) múlva. Rakja be a burgereket zsömlékbe. |
| Hamburger, sajtburger, stb. (kész, zsömlével sütött) | 2 db (300 g) | 600W+Grill előmelegítés nélkül! | 5-6 | Rakja a mélyhűtött burgereket egymás mellé az alacsony az állványra. Grillezés után pihentesse őket 2-3 percig. |
| Csőben sült étel (kész, zöldséggel vagy burgonyával) | 400 g | 450W+Grill | 13-15 | Rakja be a mélyhűtött csőben sültet egy kis, kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá a mags állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |
| Csőben sült hal | 400 g | 450W+Grill | 19-21 | Rakja be a mélyhűtött csőben sült halat egy kis, lapos pirex üvegtálba. A tálat rakja rá az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |

HU

**Grillezési útmutató friss ételhez**

**Melegítse elő a grillsütőt a grillezés funkcióval 3 percig.**
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és grillezési idők útmutatóként szolgálnak.

| Friss étel | Adag | Teljesítmény | 1. oldal ideje (perc) | 2. oldal ideje (perc) | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Pirított kenyér | 4 db (25 g/db) | Csak Grill | 3½-4½ | 3-4 | Rakja rá a pirítand szeleteket egymás mellé az állványra. |
| Sült paradicsom | 200 g (2 db)<br>400 g (4 db) | 300W +Grill | 4-5<br>5½-6½ | - | Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig. |
| Paradicsomos-sajtos melegszendvics | 4 db (300 g) | 300W +Grill | 4½-5½ | - | Pirítsa meg először a kenyeret. Azután rakja rá a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig. |
| Hawai melegszendvics (ananász, sonka, sajtszeletek) | 2 db (300 g)<br>4 db (600 g) | 450W +Grill | 4-5<br>6½-7½ | - | Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicset a magas állványra. Két melegszendvicset egymással szemben közvetlenül a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig. |
| Sült krumpli | 250 g<br>500 g | 600W +Grill | 5-6<br>7½-8½ | - | Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el őket körben a magas állványon, a vágott oldalukkal a grill fel |
| Csőben sült burgonya/ zöldség (hűtött) | 450 g | 600W +Grill | 6½-7½ | - | Rakja be a friss csőben sültet egy kis kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá a magas állványra. Főzés után pihentesse 2-3 percig. |
| Sült alma | 2 alma (kb. 400 g)<br>4 alma (kb. 800 g) | 300W +Grill | 6½-7½<br>11-13 | - | Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát szőlővel és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üvegtálat rakja közvetlenül a alacsony állványra. |
| Csirkedarabok | 500 g (2db)<br>900 g (3-4db) | 300W +Grill | 10-11<br>12-13 | 9-10<br>11-12 | Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el őket körben a magas állványon. Pihentesse 2-3 percig. |
| Birka-borda (közepes) | 400 g (4db) | Csak Grill | 10-12 | 8-9 | Kenje be a birkabordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben a magas állványon. Pihentesse 2-3 percig. |
| Sertésborda | 400 g (2db) | MW + Grill | 300W+ Grill 8-9 | Csak Grill 8-9 | Kenje be a sertésbordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben a magas állványon. Pihentesse 2-3 percig. |
| Sült hal | 400-500 g | 300W +Grill | 6-7 | 7-8 | Kenje be az egész halat olajjal és fűszerezze meg. Rakjon fel két halat (egymás mellé) a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig. |

# *Főzési útmutató (folytatás)*

## *KONVEKCIÓ*

A konvekcióval való sütés az ételek megsütésének hagyományos és jól ismert módja egy hagyományos villanysütőben, forró levegővel.
A fűtőelem és a ventilátor a hátsó falnál van, úgy hogy a forró levegő keringjen.

**A konvekciós sütéshez alkalmas edények:**
Az összes hagyományos, villanysütőhöz alkalmas edény, sütő tepsi - minden, amit ön egy hagyományos konvekciós villanysütőnél használna - használható itt is.

**A konvekciós sütéssel elkészíthető ételek:**
Lángosok, zsömlék és sütemények, valamint rizsfelfújtak, sült tészták és felfújtak.

## *MIKROHULLÁM + KONVEKCIÓ*

E főzési mód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, és ezáltal az étel gyorsabban megsül, szépen megbarnul és ropogós lesz a felszíne.
A konvekcióval való sütés az ételeknek egy hagyományos forrólevegős villanysütőben való szokásos elkészítési módja.

**A mikrohullámú + konvekciós sütéshez alkalmas edények:**
Olyan edényeket kell használni, melyek átengedik a mikrohullámokat. Az edények egyúttal legyenek villanysütőhöz is használhatók (például üveg, cserép vagy porcelán, fémcsík nélkül); hasonlóan a mikrohullám+grillezés kombinációjánál használatos edényekhez.

**A mikrohullámú + konvekciós sütéssel elkészíthető ételek:**
Mindenféle hús és baromfi, valamint sült tészták, sült zöldségfélék, péksütemények, valamint kenyerek.

**Friss ételek például pite, pizza és hús elkészítése konvekciós sütéssel**

**Melegítse elő a sütőt konvekcióval a kívánt hőmérsékletre.**
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és sütési idők irányértékként használandók a konvekciós sütésnél.

| Friss étel | Adag | Teljesít-mény | 1. oldal ideje (perc) | 2. oldal ideje (perc) | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| **PITE**<br>Pite (félkész és hűtött) | 300g | 300 W + 180°C | 7-8 | - | Rakja be a hűtőszekrényből kivett pitét egy sütőpapír közbeiktatásával a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig. |
| **PIZZA**<br>Hűtött pizza (félkész) | 300-400g | 600 W + 220°C | 6-7 | - | Rakja be a pizzát a magas állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |
| **HÚS**<br>Marhaszelet/ bárányszelet (közepes) | 1200-1300g | 600W + 160°C | 19-21 | 10-12 | Kenje be a marhaszeletet/ bárányszeletet olajjal és fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Rakja rá az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefel . Sütés után burkolja be alumínium fóliával és pihentesse 10-15 percig. |
| Sült csirke | 900g | 450 W + 220°C | 13-15 | 9-10 | Kenje be a csirkét olajjal és fűszerezze. Rakja rá a csirkét az alacsony állványra, először a mellével lefel . Pihentesse 5 percig. |

HU

**Friss ételek, például zsömlék, kenyér és sütemények konvekciós sütése**

**Melegítse elő a sütőt az előmelegítő funkcióval a kívánt hőmérsékletre, hacsak nem szükséges előmelegíteni - lásd a táblázatot.**
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és sütési idők a konvekciós sütéshez való irányértékek.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) | Tanácsok |
|---|---|---|---|---|
| **ZSÖMLÉK** | | | | |
| Zsömle (készre-sütött) | 4-6 db (kb. 50 g/db) | Csak konvekci 180°C | 2-3 | Rendezze el a zsömléket körben az alacsony állványon. Edényfog kesztyűvel vegye ki őket! Pihentesse 2-3 percig. |
| Zsömle (elősütött) | 4-6 db (kb. 50 g/db) | 100 W + 200°C | 6-7 | Rendezze el a zsömléket körben az alacsony állványon. Edényfog kesztyűvel vegye ki őket! Pihentesse 2-3 percig. |
| Zsömle (hűtött friss kelttészta) | 200 g (4 db) | 180 W + 220°C | 9-10 | Rendezze el egy sütőpapíron a zsömléket körben, a magas állványon. A kör közepét hagyja üresen. Konyhakesztyűvel vegye ki őket! Pihentesse 2-3 percig. |
| Kifli (hűtött, sütésre kész kelttészta) | 200 g (1db) | 100 W + 220°C | 11-13 | Rakja be a bagettet a magas állványra. Konyhakesztyűvel vegye ki. Pihentesse 2-3 percig. |
| **BAGETTEK** | | | | |
| Kenyér Bagett (elősütött) | 200 g (1db) | 180 W + 220°C | 6-7 | Rakja be a mélyhűtött bagettet egy a magas állványon elhelyezett sütőpapírra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |
| Fokhagymás kenyér (elősütött és hűtött) | 200 g (1db) | 180 W + 220°C | 7-8 | Rakja be a mélyhűtött bagettet egy a magas állványon elhelyezett sütőpapírra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) | Tanácsok |
|---|---|---|---|---|
| **SÜTEMÉNYEK** Kuglóf | 500g | 180 W + 220°C előmelegítés nélkül! | 18-20 | Rakja be a friss nyerstésztát egy kis, kerek, fekete fém sütő tepsibe (átmérő 18 cm). Rakja fel az alacsony állványra. Pihentesse 5-10 percig. |
| Kuglóf/ Citromos kuglóf (friss nyerstészta) | 700g | 180 W + 220°C előmelegítés nélkül! | 24-26 | Put the fresh dough in a rectangular glass or black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. Stand for 5-10 minutes. |
| Friss sült tészták (hűtött, töltött kelt-tészta) | 250 g (5db) | 100 W + 200°C | 10-11 | Rendezze el a kelt tésztákat körben egy sütőpapíron a magas állványon. A kör közepét hagyja üresen. Edényfog kesztyűvel vegye ki! Pihentesse 2-3 percig. |
| Teasütemény (friss nyerstészta) | 6 x 70 g (400-450 g) | 180 W + 200°C | 14-16 | Töltse be a friss nyerstésztát egyenletesen egy 6-rekeszes porcelán teasütemény-tálba, vagy használjon 6 kicsi pyrex üvegtálat. Rakja a tálat az alacsony állványra. Pihentesse 5 percig. |

# *Főzési útmutató (folytatás)*

**Mélyhűtött ételek, például zsömle, kenyér, sütemény és sült tészta konvekciós sütése**

**Melegítse elő a sütőt az előmelegítő funkcióval a kívánt hőmérsékletre, hacsak nem szükséges előmelegíteni - lásd a táblázatot.**
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és sütési idők csak irányelvként értelmezendők.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) | Tanácsok |
|---|---|---|---|---|
| Zsömlék (készre-sütött) | 4 db (kb. 50 g/db) | 100 W + 180°C előmelegítés nélkül! | 7-8 | Rendezze el a zsömléket körben az alacsony állványon. Pihentesse 2-3 percig. |
| Zsömlék (elősütött) | 4 db (kb. 50g/db) | 100 W + 200°C | 7-8 | Rendezze el a zsömléket körben az alacsony állványon. Pihentesse 2-3 percig. |
| Kiflik (készre sütött) | 4 db (kb. 60g/db) | 100 W + 180°C | 8-9 | Rakja rá a kifliket a magas állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |
| Bagett / fokhagymás kenyér (eősütött) | 200-250 g (1db) | 180 W + 200°C | 6-7 | Rakja rá a mélyhűtött bagettet az alacsony állványra egy sütőpapírra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |
| Bagett + feltét (pl. paradi-csom, sajt, sonka, stb.) | 250 g (2db) | 450 W + 220°C | 6-7 | Rakja rá a mélyhűtött bagetteket az alacsony állványra, egymás mellé. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |
| Egész rozscip (elősütött) | 500 g | 180 W + 160°C előmelegítés nélkül! | 15-17 | Rakja rá az egész cipót az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 5 percig. |
| Sütemény szeletek (készre sütött, gyümölcs-töltettel) | 500-600 g | 300 W + 160°C előmelegítés nélkül! | 7-9 | Rendezze el a mélyhűtött sütemény szeleteket körbe, az alacsony állványon. Sütés után pihentesse 5-10 percig. |
| Sütemény (készre sütött, gyümölcs-töltettel) | 1200-1300 g | 300 W + 160°C előmelegítés nélkül! | 14-16 | Rakja rá a mélyhűtött süteményt egy sütőpapírra, az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 10-20 percig. |
| Felfújt tészta (nyers tészta, töltelékkel) | 250 g (5-6 db) | 180 W + 220°C | 9-10 | Rakja rá a tésztát az alacsony állványra, egy sütőpapírra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |

# *Főzési útmutató (folytatás)*

**Mélyhűtött pizza, tészta, csipsz és húspogácsa konvekciós sütése**

**Melegítse elő a sütőt az előmelegítő funkcióval a kívánt hőmérsékletre, hacsak nem szükséges előmelegíteni - lásd a táblázatot.**
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és sütési idők csak irányelvként értelmezendők.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) | Tanácsok |
|---|---|---|---|---|
| Pizza (elősütött) | 300-400 g<br>450-550 g | 600 W + 220°C | 10-11<br>11½-12½ | Rakjon be egy pizzát az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |
| 2 pizza (elősütött) | 600-700 g (egyenként 300-350 g) | 600 W + 220°C | 14-15 | Rakjon egy pizzát az alacsony és egyet a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig. |
| Tészta (lasagne vagy canneloni) | 400 g | 450 W + 200°C előmelegítés nélkül! | 20-22 | Rakja be a tésztát egy megfelelő méretű pirex üvegtálba vagy hagyja az eredeti csomagolásba (ha ez használható a mikrohullámhoz és villanysütőben) Rakja a mélyhűtött lasagnet az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig. |
| Tészta (makaróni, tortellini) | 400 g | 450 W + 200°C előmelegítés nélkül! | 16-18 | Rakja be egy megfelelő méret pirex üvegtálba vagy hagyja az eredeti csomagolásban (ha az alkalmas a mikrohullámhoz és a villanysütőhöz). A mélyhűtött tésztát rakja az alacsony állványra. Főzés után pihentesse 2-3 percig. |
| Húspogácsa | 250 g | 450 W + 200°C | 6½-7½ | Rakja az aranygaluskát az alacsony állványra. Pihentesse 2-3 percig. |
| Csipsz | 250 g | 300 W + 220°C | 15-17 | Rakja egy sütőpapírra, az alacsony állványra. Fordítsa meg őket a sütési idő 2/3-ánál. |

## *KÜLÖNLEGES TIPPEK*

**VAJ OLVASZTÁSA**
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítse 30-40 mp-ig 900 W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

**CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA**
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450 W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé.
Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

**KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA**
- Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

**ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA**
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba.
Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvadás után keverje meg.

**TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)**
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban 3½-4½ percig 900 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

- **LEKVÁR FŐZÉSE**
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósító cukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 900 W-tal. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

**PUDING KÉSZÍTÉSE**
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve 6½-7½ percig, 900 W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

**MANDULA PIRÍTÁSA**
- Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 3½-4½ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

## *A mikrohullámú sütő tisztítása*

***A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleragódások:***

- ***a belső és a külső felületeket,***
- ***az ajtót és az ajtó tömítéseit,***
- ***az üvegtányért és a görgős gyűrűt***

☛ Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és esetlegesen veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

**1.** Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

**2.** Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.

**3.** A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét az üvegtányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

**4.** Mosogassa el az üvegtányért, ha szükséges! Az üvegtányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek ott össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

## *A mikrohullámú sütő tárolása és javítása*

***Ügyeljen az alábbiakra a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál!***

***Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:***

- ***eltörött a forgópánt,***
- ***megrongálódtak a tömítések,***
- ***deformálódott a sütő háza.***

***A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú készülékszerelővel szabad javíttatni!***

☛ **NE** szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali aljzatból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
- **Ok:** A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

HU

## *Műszaki adatok*

***A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.***

***A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, C104 / C104B / C104T / C104F mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.***

| | |
|---|---|
| **Hálózati feszültség** | 230V ~ 50 Hz AC |
| **Felvett teljesítmény** | |
| Maximális teljesítmény | 3100 W |
| Mikrohullám | 1400 W |
| Grill (fűtőelem) | 1300 W |
| Konvekció (fűtőelem) | 1700 W |
| **Leadott teljesítmény** | 100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705) |
| **Operating frequency** | 2450 MHz |
| **Méretek** (szélesség x magasság x mélység) | |
| Külső | 517 x 516 x 310 mm |
| Sütőtér | 352 x 348 x 235 mm |
| **Űrtartalom** | 28 liter |
| **Tömeg** | |
| Szállítási | kb. 23,5 kg<br>• C104F<br>kb. 22,5 kg<br>• C104 / C104B / C104T |
| Nettó | kb. 19 kg |
| **Zajszint** | 41 dBA |

## *Megjegyzés*

## *Megjegyzés*

ELECTRONICS